

PRIMI PIATTI

Tajulì pilusi

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PASTA

500 g di farina
acqua q.b.
sale.

SUGO

100 g di ritagli di lonza
prosciutto
50 g di lardo
250 g di pomodori pelati
oppure 2 cucchiari di conserva di pomodoro
1 cipolla
1 carota
1 pezzetto di sedano
1 pizzico di maggiorana
30 g di pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con l'acqua, aggiungere 2 cucchiaini di sale e lavorarla per qualche minuto. Preparare una sfoglia, tirarla come quella delle tagliatelle e tagliarla quindi a tagliolini; lasciarla asciugare.

In un tegame mettere a soffriggere, insieme con il lardo, la lonza o il prosciutto tagliati a dadini, unire cipolla, sedano e carota. Aggiungere quindi i pomodori pelati oppure, in sostituzione, la conserva; cuocere per qualche minuto a fuoco allegro.

Quando il sugo è pronto, aggiungere la maggiorana. Cuocere li tajulì' in abbondante acqua bollente, scolarli e condirli con il sugo ed una spolverata di formaggio pecorino grattugiato.

Con li tajulì,' tagliati più sottili, si preparava un tempo anche una minestra in brodo.

Sul caldaio nel camino si portava ad ebollizione la quantità di acqua necessaria a preparare la minestra per i commensali, quindi vi si gettavano li tajulì'.

A parte si preparava un battuto di lardo e si faceva soffriggere con gli odori quali cipolla, sedano, carota; si levava questo condimento dal fornello e, ancora sfrigolante, si gettava nel caldaio. Succedeva così che qualche schizzo di lardo bollente finisse nel fuoco e si accendesse una piccola fiammella blu. Per questo motivo la ricetta prendeva il nome di tajulì' co' lu lampu che in italiano vuol dire lampo, bagliore.